



besuch uns bei facebook

# Advents- zauber

Mit Gretel,  
der guten Fee Glinda  
und Papageno durch  
eine magisch-  
märchenhafte  
Vorweihnachtszeit



Das Magazin der  
Staatsoperette Dresden

Ausgabe 64 / November 2013

## Leckeres

Solisten verraten  
ihre Lieblingsrezepte

Seite 4

## Grusliges

„Der kleine Horrorladen“  
ab 17. Januar an der  
Staatsoperette Dresden

Seite 6



## Gastkolumne:

# Dresdner, engagiert Euch für Eure Staatsoperette!



Prof. Dr. Werner J. Patzelt

Den Bürger gibt es gleichsam in zweierlei Gestalt. Als bourgeois will er möglichst erfolgreich seine eigenen Wege gehen und erwartet dafür von Gemeinde und Staat günstige Bedingungen. Als citoyen möchte er auch selbst aufs Gemeinwesen Einfluss nehmen. „Bürgergesellschaftliches Engagement“ nennt man das. Es ist der Kern einer aktiven Gesellschaft, die nicht aus Untertanen oder bloßen Konsumenten besteht.

Auf dem Land musste man Kunst und Kultur lange der Kirche und dem Staat überlassen. Nur die hatten nämlich das nötige Geld. Anders war das schon seit dem Mittelalter in den Städten. Dort errichteten selbstbewusste Bürger aus eigenen Mitteln öffentliche Gebäude und betrieben kommunale Einrichtungen. Gerade im 19. Jahrhundert blühten allenthalben städtische Museen, Orchester und Theater auf. Auch das bescherte Deutschland die bis heute anhaltende Blüte seiner Kultur.

Kunst und Kultur sind natürlich auch Anliegen der Künstler selbst. Tausende von Musikern, Malern und Schriftstellern schaffen Kunst. Viele tun das, ohne damit Reichtümer zu erwerben, sondern einfach deshalb, weil es sie dazu treibt. Und nicht wenigen Künstlern ist man lange noch dafür dankbar, dass sie uns bezaubernde Stunden mit Musik, Gemälden und Büchern geschenkt haben, ohne die unser Leben ärmer wäre.

Nicht alle Kunst aber kann man als Einzelner verwirklichen. Allein kann man ebenso wenig Theatersänger, Dirigent oder Regisseur sein wie Profifußballer oder Fernsehmoderator. Vieles Schöne verlangt nach gemeinschaftlichem Engagement, damit überhaupt erst die Voraussetzungen dafür entstehen, dass begabte Einzelne der Gesellschaft alles das geben können, was in ihnen angelegt ist, zum Ausdruck drängt – und dann auch so viele andere reicher macht.

Der bourgeois begnügt sich dann mit dem Konsum von

Kultur, die andere ermöglichen. Der citoyen hingegen trägt zu ihr bei. Er pflegt eigenen Sachverstand, der ihn zum Partner von Künstlern macht. Er prägt die öffentliche Stimmung durch gute Worte über die Arbeit von Künstlern. Und er gibt Geld, damit Kunst eine angemessene, ja auch anziehende Heimstatt findet.

Solches bürgergesellschaftliche Engagement lässt sich nun besser denn je um unsere – von der Stadt, nicht vom Land getragene – Staatsoperette entfalten. Es gilt, ihr neues Haus im Dresdner Zentrum in jeder Hinsicht anziehend zu machen. Das braucht vor allem künstlerische Kreativität und ein Klima, in dem sie gedeihen kann. Und das braucht Geld.

Ganz vorbildliches bürgergesellschaftliches Engagement wäre es dabei, wenn viele Dresdner dem Beispiel der Staatsoperette folgten. Deren 246 Mitarbeiter ermöglichen nämlich eine attraktive „Operette im Zentrum“ nicht allein durch Kunst und Können, sondern auch durch eigenes Geld. Seit vier Jahren verzichten sie auf 8 Prozent ihres Gehalts und werden so bis 2021, wenn der gegenwärtige Haustarifvertrag ausläuft, nicht weniger als 13 Millionen Euro für den Neubau der Staatsoperette aufgebracht haben. Wie viele Millionen kämen nun bis zum gleichen Jahr zusammen, falls sich nur jeder zehnte Dresdner auch selbst ein wenig engagierte, also 53.000 Dresdner pro Jahr wenigstens 50 Euro spendeten? Und Wohlhabende gar deutlich mehr? Die Staatsoperette wäre dann eine Bürgeroperette, eine Volksoper, ein Musicaltheater auf internationalem Niveau. Wie sich das für Dresden doch auch schickte.

Ihr  
Werner J. Patzelt  
Vorsitzender des Förderforums  
der Staatsoperette Dresden e.V.

## Förderer im Fokus

### Konzertmatinee mit den Förderern des Operetten-Neubaus

Bis auf dem Gelände des ehemaligen Heizkraftwerks Mitte das neue Domizil der Staatsoperette Dresden errichtet ist, sind noch viele Schritte zu gehen. Sie, unser treues Publikum, nehmen an diesem kulturellen Großprojekt schon lange regen Anteil.

**Engagement.** Nach unserer Matinee im September „Informationen aus berufenem Munde“ zu den Entwürfen des Neubaus soll nun bei der Veranstaltung am 5. Januar 2014 das bürgerschaftliche Engagement dafür im Mittelpunkt stehen. Drei Initiativen stellen sich vor:

**Förderer I:** Bereits im Jahr 2002 wurde der Förderverein der Staatsoperette Dresden e.V. unter dem Wahlspruch „Operette im Zentrum“ gegründet. Mit der Aktion „Ihr Name auf einem Stuhl“ sucht der Verein

Spender, die für einen Spendenbetrag in Höhe von 500 Euro später den eigenen Namen auf einem der Stühle im Zuschauerraum sehen wollen. Die Schirmherrin des Projektes, Dresdens Oberbürgermeisterin Helma Orosz, die sich bereits „ihren“ Stuhl gesichert hat, hat ihre Teilnahme an der Matinee angekündigt. Alle Spender, die ab jetzt ihre Spende bekannt geben, werden in der Matinee namentlich benannt.

**Förderer II:** Der Verein Dresdner Operettenhaus e.V., im Jahr 2004 gegründet, bewahrt bis heute ein hohes finanzielles Engagement der Ostsächsischen Sparkasse, das zugunsten einer Ausstattung über den gesicherten funktionalen Grundbedarf hinaus verwendet werden soll. Heiko Lachmann, Vorstandsmitglied der Ostsächsischen Sparkasse Dresden, wird dazu informieren.



**Förderer III:** Gehaltsverzicht. Seit vier Jahren spenden die Mitarbeiter pro Jahr rund 8 Prozent ihres Gehalts. Über die gesamte Laufzeit des Haustarifvertrages bis 2021 wird das Ensemble ca. ein Drittel der Investitionskosten für den Operettenneubau aufbringen. Erleben Sie mit dem Orchester der Staatsoperette eine große

Zahl selbstloser Ensemblemitglieder in Aktion.

**Programm:** Ausschnitte aus dem Neujahrskonzert 2014 unter dem Motto „Grüß mir mein Wien!“ mit Werken von Johann Strauss bis Robert Stolz geleiten Sie Schwungvoll in das neue Jahr.

**Prosit Neujahr:** Im Anschluss an die ca. anderthalbstündige Matinee lädt das Förderforum alle Besucher zu einem Glas Sekt ein.

**Konzertmatinee zum Operetten-Neubau**  
**Sonntag, 5. Januar 2014, 10.30 Uhr**  
**Staatsoperette Dresden**  
**Der Eintritt zur Matinee ist frei.**  
**Sichern Sie sich Ihre Plätze durch rechtzeitige Reservierung der Zugangskarten!**



# Adventszauber an der Staatsoperette Dresden

Vorm Weihnachtsfest gibt es ein Familienfest der Fantasie

## So viel Heimlichkeit ...

Alle Jahre wieder versüßt der Online-Adventskalender auf der Homepage der Staatsoperette Dresden den Freunden des heiteren Musiktheaters die Vorweihnachtszeit. Ab Sonntag, 1. Dezember 2013, wird unter [www.staatsoperette-dresden.de](http://www.staatsoperette-dresden.de) täglich einer von insgesamt 24 attraktiven Preisen verlost. Der bzw. die jeweilige Gewinner(in) darf sich bis Heiligabend u.a. auf Adventsdekoration von Herrnhuber, ein DVD-Fanpaket von Disney, Einkaufsgutscheine für REWE, ein 1-Jahresabonnement für das Sky Welt Paket, aktuelle CDs vom Klassik-Label CPO und viele, viele andere vorweihnachtliche Überraschungen auf freuen.

Bereits die neue Kalendertürchen-Optik mit dem Motiv der großen Adventszauber-Aktion der Staatsoperette Dresden soll emotional auf die schönste Zeit des Jahres einstimmen. Die diesjährigen Protagonisten sind die gute Fee Glinda aus Harold Arlens magischem Bühnenmusical „Der Zauberer von Oz“, Hänsels mutige Schwester Gretel aus Engelbert Humperdincks klassischer Märchenoper „Hänsel und Gretel“ sowie der Vogelfänger Papageno aus Mozarts weltberühmter Volksoper „Die Zauberflöte“. Derart animiert, ist die tägliche Teilnahme kinderleicht: Einfach den drei Märchenfiguren auf

der Startseite zum Online-Adventskalender folgen, das virtuelle Türchen des Tages öffnen, Gewinnformular ausfüllen und absenden. Fertig! Die Staatsoperette Dresden wünscht dabei viel Glück sowie eine zauberhafte Weihnachtszeit.

Der Online-Adventskalender:  
Hinter jedem Türchen  
ein Gewinn!



## Weihnachten, Weihnachten steht vor der Tür ...

Nur noch wenige Tage bis Weihnachten und bis dahin ist noch sooo viel zu tun: backen, basteln, Geschenke und Weihnachtsbaum besorgen ... aber auch ab und zu diese schöne und besinnliche Zeit mit der ganzen Familie genießen. Beste Bedingungen dafür bietet die magische Atmosphäre der Staatsoperette Dresden, denn auf dem Adventsspielplan stehen etliche zauberhafte Inszenierungen wie der Märchenklassiker „Hänsel und Gretel“, das Familienmusical „Der Zauberer von Oz“, „Die Zauberflöte“ oder auch „Die Weihnachtsgans Auguste“.

Der ängstliche Löwe aus der „Zauberer von Oz“ lädt in die Staatsoperette Dresden ein.



## Oh, es riecht gut...

Spüren Sie die Magie der Weihnachtszeit schon beim Betreten der Staatsoperette Dresden. Unser Theaterrestaurant „Fledermaus“ empfängt Sie als Familie, mit Freunden oder unter Kollegen bei funkelnem Kerzenlicht. Sehen, riechen, schmecken Sie das Besondere. Beginnen Sie Ihren zauberhaften Theaterabend mit Punsch und Glühwein, genießen Sie ein schmackhaftes Drei-Gänge-Weihnachtsmenü oder plündern Sie mit den Kleinen den hauseigenen Weihnachtsmann-Teller mit Dominosteinen, Marzipankartoffeln, Pfefferkuchen, Obst und Spekulatius.

Wenn es etwas gehaltvoller sein soll, dann wählen Sie doch zwischen dem Zaubertrunk MAGIC-SNOW, einem speziell kreierten

Cocktail mit Wodka, Likör 43, Lebkuchensirup, Orangensaft und Milch (3,50 €) oder der weihnachtlichen NASCHEREI aus Creme-Elise-Eis mit Bratapfel-Zimt-Kompott, Eierlikör und Schlagsahne (4,90 €).

## Weihnachtsmenü für Gruppen

- Grießnockerl in Rinderbouillon
- Gebratene Entenkeule mit Apfel-Rotkohl, Klößen und Beifußjus
- Walnusseis auf warmem Zwetschgkompott

(21,50 € pro Person, ab 15 Personen)

Ihre Bestellungen nimmt das Theaterrestaurant Fledermaus gern unter 0351-5011677 entgegen.

## Bestellung

### ☐ von Eintrittskarten „Der kleine Horrorladen“

Hiermit bestelle ich ..... Eintrittskarten für die Vorstellung am ..... 2014 (Termine Seite 6).

### Eintrittspreise

Bitte kreuzen Sie für Ihre Eintrittskarten- oder Gutscheinbestellung die von Ihnen gewünschte Preisgruppe an.

- |   |            |
|---|------------|
| <input type="checkbox"/> Preisgruppe 1 (Reihe 2 – 6)                | je 27,00 € |
| <input type="checkbox"/> Preisgruppe 2 (Reihe 1, 7 – 9, 21)         | je 24,00 € |
| <input type="checkbox"/> Preisgruppe 3 (R. 10 – 14, 19, 20, 22, 23) | je 20,00 € |
| <input type="checkbox"/> Preisgruppe 4 (Reihe 15 – 17, 24)          | je 16,50 € |

- ☐ Bitte schicken Sie mir ..... Horrorladen-Geschenkhüllen mit (pro Stück für 0,50 €).

Nach Eingang Ihrer Bestellung unterbreiten wir Ihnen telefonisch umgehend ein konkretes Platzangebot.

### ☐ von Geschenkgutscheinen

(inklusive weihnachtlicher Geschenkhülle)

Hiermit bestelle ich ..... Geschenkgutschein/e in der nebenstehend angekreuzten Preisgruppe.

Bitte drucken Sie folgenden Namen auf den Gutschein:

.....

Staatsoperette  
Dresden

### Öffnungszeiten der Theaterkasse:

Mo: 10 – 16 Uhr / Di – Fr: 10 – 19 Uhr / Sa: 15 – 19 Uhr  
24.12.: nur 1 h bis zum Vorstellungsbeginn

Karten unter: (03 51) 2 07 99 99

Bitte Karte hier ausschneiden und die gewünschte(n) Bestellung(en) ankreuzen. Ihre Kontaktdaten und Unterschrift nicht vergessen, die Karte in einen Fensterumschlag stecken und ab die Post!

# Von Applesauce Cake bis Zimt-Latte Macchiato

Wir fragten unsere Solisten nach ihren Lieblings-Rezepten zur Weihnachtszeit



## Christmas Applesauce Cake

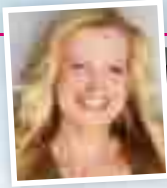
Ein einfaches Kuchenrezept meiner Mutter, das sie schnell backte, wenn sich in der Weihnachtszeit ein paar Gäste kurzfristig angemeldet hatten.

Einschöner Nebeneffekt war, dass das gesamte Haus nach Zimt, Nüssen und Rosinen roch – da spart man sich doch gleich die Weihnachtsduftkerzen.

Viel Spaß beim Nachbacken,  
Ihr Bryan Rothfuss!

- Ofen auf 180 C vorheizen.
- 1 ¾ Tassen (Kaffeepott) Mehl.  
Ein wenig davon über 1 Tasse Rosinen und 1 Tasse Nüsse und/oder Datteln sieben.
- Den Rest vom Mehl mit ½ TL Salz, 1 TL Natron, 1 TL Zimt, 1 TL gemahlene Nelken vermischen.
- ½ Tasse weiche Butter (125g) cremig schlagen, dann langsam 1 Tasse braunen Zucker und 1 geschlagenes Ei hinzufügen.
- Jetzt langsam die Mehlmischung dazu geben und glattrühren.
- Rosinen, Nüsse/Datteln und 1 Tasse dickes Apfelmus einrühren.
- In einer eingefetteten Gugelhupfform ca. 50 – 60 min. backen. Mit Puderzucker bestäuben. Fertig!

Guten Appetit und Merry Christmas!



## Omas Nusslaibla (schwäbisch für Nussmakronen)

Dieses Rezept ist ein altes Familienrezept, welches meine Oma schon von ihrer Großmutter „geerbt“ hat und die „Nusslaibla“ dürfen bei uns an Weihnachten nicht fehlen.

Der Duft beim Backen und der Geschmack der fertigen Makronen versetzen mich gedanklich sofort zurück in meine Kindheit und erinnern an meine Großmutter und ihre großartigen Koch- und Backkünste, aber auch an die heimlichen Weihnachtsplätzchenplünderaktionen aus der großen alten Blechdose, die meine beiden Schwestern und ich starteten, wenn die Nussmakronen auf dem Plätzchenteller bereits verspeist waren.

- 3 Eier, 300 g geröstete Haselnüsse, 300g Zucker, 2 Päckchen Vanillezucker, 1 Eiß Zitronat, 1 Eiß Orangeat
- Die Eier und den Zucker ganz lange (!) schaumig rühren.
- Die Nüsse, das Zitronat und Orangeat zusammen mahlen und dazugeben.
- Sollte der Teig zu weich sein, noch Nüsse zugeben.
- Mit einem kleinen Löffel Häufchen von der Masse auf Oblaten setzen und antrocknen lassen.
- Bei 160° nicht zu dunkel backen!

Viel Freude damit und eine schöne Vorweihnachtszeit wünscht Ihre Elke Kottmair



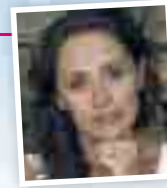
## Vanillekipferl

Wie das so ist bei drei Buben (ich habe noch zwei Brüder), war es für uns immer eine Wonne, zu Weihnachten mit unserer Mutti Kekse zu backen.

Bei den Vanillekipferln ist es nun das Spezielle, dass sie nach dem Backen in einer Puder- und Vanillezuckermischung gewälzt werden müssen. Für meine Mutter war das jedoch immer nicht so lustig, da die Puderzuckermischung weniger auf den Kipferln, als auf dem Küchenboden und den Küchenmöbeln verstreut war. Gereinigt hat die Küche am Ende zum Glück meine Mutti ...

- Zutaten: 200 g Mehl, 50 g Zucker, 70 g Nüsse, 150 g Butter, einige Tropfen Zitronensaft
- Zubereitung: Aus allen Zutaten einen Mürbeteig kneten. Über Nacht ruhen lassen.
- Aus dem Teig kleine Kipferl formen. Bei 170 ° ca. 12 Minuten im vorgeheizten Ofen hellbraun backen.
- Zum Wälzen: 100 g Puderzucker und 1 Päckchen Vanillezucker mischen und die Kipferl im noch heißen Zustand vorsichtig darin wälzen.

Viel Spaß beim Backen und Putzen,  
Ihr Andreas Sauerzapf



## Zimt-Macchiato mit Ahornsirup

Als Kind habe ich jedes Wochenende gebacken. Einmal habe ich aber anstatt einem Gramm Salz aus Versehen allerdings 100 Gramm Salz genommen und da hat sich die Vorfreude schnell gelegt. Trotzdem backe ich immer noch sehr gerne, aber Weihnachtsgebäck backen wir in Holland gar nicht unbedingt. Aber im Winter gibt es immer ein besonderes Getränk, das mich sofort in Weihnachtsstimmung versetzt. Und wenn man abends noch auf die Bühne muss, eine gute Alternative zum Glühwein:

- Zutaten Pro Glas: 100 ml Kaffee, 150 ml Milch, ein Schuss Ahornsirup, eine Messerspitze Muskatnuss, zwei Messerspitzen Zimt, Kakaopulver zum Dekorieren, 100 g Sahne, ¼ Tütchen Vanillezucker
- Milch aufwärmen und aufschäumen. Gleichzeitig einen Kaffee kochen, möglichst aber keinen Filterkaffee.
- In einem hohen Glas (0,3cl) einen Schuss Ahornsirup mit Zimt und Muskatnuss vermischen.
- Dann die Milch aufgießen und kurz miteinander vermischen.
- Nun der Kaffee. Wenn man ihn über einen Esslöffel in das Glas gießt, verteilen sich Kaffee und Milch nicht sofort. Und man bekommt schöne deutliche Schichten im Glas.
- Für die Garnierung Sahne steif schlagen mit dem Vanillezucker. Auf den Kaffee geben und vorsichtig noch ein bisschen Ahornsirup drüber verteilen. Mit Zimt und Kakaopulver hübsch garnieren.

Enjoy! Ihre Femke Soetenga

Bitte Karte hier ausschneiden und die gewünschte(n) Bestellung(en) ankreuzen. Ihre Kontaktdaten und Unterschrift nicht vergessen, die Karte in einen Fensterumschlag stecken und ab die Post!

Staatsoperette Dresden  
Besucherdienst

Pirnaer Landstraße 131  
01257 Dresden

Name / Vorname

Straße / Hausnummer

PLZ Wohnort

Telefon

Email

Unterschrift

☐ Ich möchte den Newsletter der Staatsoperette abonnieren.

☐ Bitte informieren Sie mich über Neuigkeiten im Kartenverkauf.



# Theater unterm Weihnachtsbaum

## Geschenk-Ideen für alle – von klassisch bis schrill

Verschenken Sie doch Ihren Lieben in diesem Jahr schöne Stunden, zum Beispiel mit einem Theaterabend live oder auch auf CD für zu Hause. Allen Johann Strauss-

Liehabern empfehlen wir zum Beispiel unsere CDs mit den Gesamteinspielungen von „Prinz Methusalem“ (25 €), „Das Spizentuch der Königin“ (15 €) oder „Der

Carneval in Rom“ (15 €). Alle drei CDs erhalten Sie an der Theaterkasse der Staatsoperette Dresden oder im Internet unter [www.staatsoperette-dresden.de](http://www.staatsoperette-dresden.de). Eine Aus-

wahl unserer schönsten Geschenke-Tipps haben wir hier für Sie zusammengestellt: Von rockig bis klassisch – sicher ist für jeden eine passende Idee dabei.

### Geschenktipp 1

#### Lasst Blumen sprechen



Unser Geschenktipp für alle, die Pflanzen, Musicals und schwarzen Humor lieben: Eintrittskarten für das Musical „Der kleine Horrorladen“. Damit verschenken Sie garantiert einen außergewöhnlichen und schrägen Show-Abend. Schmissige Musik- und Ballettnummern umrahmen die witzige Geschichte von Seymour und seiner besonderen Züchtung, der bizarren und blutgierigen Pflanze Audrey II ...

### Geschenktipp 2

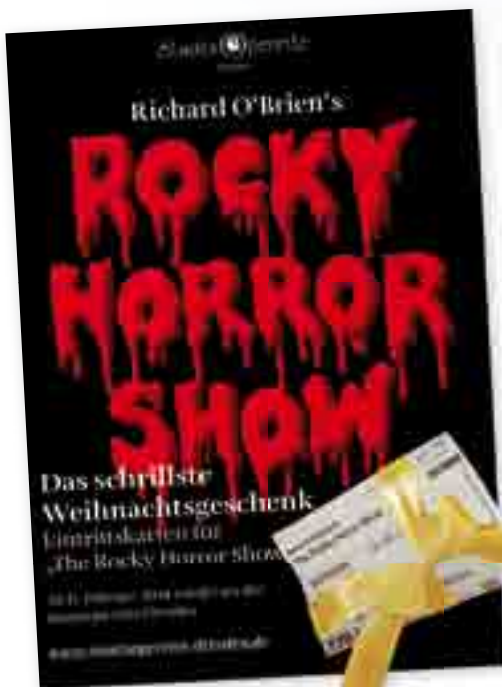
#### Schönes Unglück

Wer abseits des üblichen Mainstreams Musical auf hohem Niveau genießen und diesen Genuss auch verschenken möchte, sollte zur eben erst erschienenen CD von Sondheims „Passion“ greifen. 2011 erlebte dieses Werk seine gefeierte deutsche Erstaufführung an der Staatsoperette Dresden und ist nun erstmalig als Gesamteinspielung mit dem Ensemble des Hauses auf CD herausgekommen. Zum Vorzugspreis von 20 € ist die CD an der Theaterkasse der Staatsoperette erhältlich.



### Geschenktipp 3

#### Schrill und kultig



Ab 11. Februar steht wieder Richard O'Briens Kultmusical „The Rocky Horror Show“ auf dem Spielplan der Staatsoperette Dresden. Der ultimative Tipp für alle, die gern Schrilles verschenken möchten. Und wer zu den „Rocky“-Karten noch eins draufsetzen möchte, der sollte gleich das Fanbag dazu bestellen. Darin enthalten ist alles, was zu diesem Mitmachstück gehört: Konfetti, Knicklicht, Klopapier ...

### Geschenktipp 4

#### Auf Nummer sicher gehen

Wenn der von Ihnen Beschenkte sich seinen Favoriten selbst aus Musical, Operette oder Spieloper wählen soll, empfehlen wir Ihnen Gutscheine für die Staatsoperette Dresden. Gutscheine inklusive einer attraktiven Geschenkhülle gibt es im Wert einer nicht ermäßigten Eintrittskarte für die Preisgruppen 1 bis 4.



*Eintrittskarten, Gutscheine, Geschenkhüllen und CDs sind an unserer Theaterkasse (Mo: 10 – 16 Uhr, Di – Fr: 10 – 19 Uhr) oder auch direkt auf unserer Internetseite [www.staatsoperette-dresden.de](http://www.staatsoperette-dresden.de) erhältlich.*

*Wenn Sie sich für Geschenktipp 1 oder 4 entschieden haben, können Sie auch einfach die nebenstehende Karte für Ihre Bestellung nutzen.*



# Kultmusical mit schwarzem Humor

Ab 17. Januar steht mit „Der kleine Horrorladen“ eine rasant-scurrile Show auf der Staatsoperetten-Bühne

Der schüchterne Seymour arbeitet in einem armseligen Blumenladen. Bevor er endgültig rausgeschmissen wird, gibt ihm sein Chef noch eine allerletzte Chance: Seymour muss mit einer selbstgezüchteten Pflanze Erfolg haben. Doch was macht man mit dem Pflänzchen, einer Mischung aus



einer Butterblume und einer Venusfliegenfalle, das partout nicht wachsen will? Seymour gibt ihr zuerst den Namen seiner geheimen Liebe Audrey. Und so ganz nebenbei entdeckt er eine botanische Sensation:

Audrey Zwo ernährt sich von Menschenblut! Während die gierige Pflanze wächst

und gedeiht, welkt „Blutspender“ Seymour dahin. Doch beide werden berühmt. Dass dabei der eine oder andere Ladenbesucher an Audrey Zwo verfüttert wird, steht allerdings auf einem anderen Blatt...

Die Musicalfassung von Roger Corman Horrorfilm-Parodie „Little Shop of Horrors“ erlebte 1982 in einem winzigen Theater in New York ihre Uraufführung. Der Erfolg war so groß, dass die schräge Show schon bald in ein großes Theater umziehen musste, wo sie die nächsten sechs Jahre ununterbrochen lief. Von dort trat „Der



Dieses Pflänzchen sieht ja noch nett aus. Seymour (Jannik Harneit) scheint jedoch schon Grauenhaftes zu ahnen ...

kleine Horrorladen“ seinen Siegeszug um die ganze Welt an, der ihn nun auch an die Staatsoperette Dresden führt, wo das temporeiche Kultmusical mit seinen schmissigen Songs und einer gehörigen Portion schwarzen Humors für garantiert gute Laune sorgen wird.

## Dynamisch denken

Giorgio Madia im Interview

Der gebürtige Mailänder begann seine Laufbahn als klassisch ausgebildeter Tänzer bei Maurice Béjart, tanzte als Erster Solist in den USA, in Italien, in der Schweiz und an der Seite von Rudolf Nurejew auf dessen mehrjähriger Abschiedstournee. Seit 1995 schuf er weit mehr als 20 Ballette, überwiegend abendfüllend. Er war Ballettdirektor der Wiener Volksoper und zwölf Jahre lang Chefchoreograf bei den Seefestspielen Mörbisch, er arbeitete mit Regisseuren wie Helmuth Lohner, Brigitte Fassbaender, Peter Lund, Volker Vogel oder Maximilian Schell. Seit 2006 führt er selbst Regie für Oper, Operette, Musical und inszenierte, teilweise mehrfach, an der Kammeroper Wien, dem Staatstheater Cottbus, der Bühne Baden sowie den Opernhäusern in Krakau und Lodz.

**Giorgio Madia, Sie sind zum ersten Mal an der Staatsoperette Dresden zu Gast und inszenieren das Musical „Der kleine Horrorladen“ – eine tiefschwarze Komödie, deren Star eine fleischfressende Pflanze ist.**

Das stimmt, die Hauptdarstellerin in diesem Stück ist eigentlich eine Pflanze. Sie verändert das Leben der Figuren in einem kleinen Blumenladen in einer Gegend in New York, die so heruntergekommen ist, dass sich dort niemand für Blumen interessiert. Dieses Ungeheim, ausgesprochen gefräßig, rasant wachsend und wirklich unverschämt, bewirkt jedoch, dass sich plötzlich Erfolg einstellt, und wie durch ein Wunder geht es den Leuten plötzlich besser. Diese Sensation bringt allerdings einen Strudel von Ereignissen mit sich, von dem am Ende alle verschlungen werden – und zwar im wahrsten Sinne des Wortes. Die Pflanze hält alle auf Trab, wie eine Diva, im Stück und gegenwärtig auch in den Werkstätten, wo sie zusehends Gestalt annimmt. Also Vorsicht ...! (lacht).

**Das hört sich skurril an...**

Das ist es auch! Es setzt sich fort durch das ganze Stück: Jede der Figuren ist ein Original. Star-Potential haben sie eigentlich alle in ihrer Überzeichnung, jeder auf seine Weise. Die Autoren, Howard Ashman und Alan Menken, haben sie allesamt fein charakterisiert, in den Dialogen und in der Musik.

**Musikalisch wird ein großer Bogen geschlagen, vom coolen Groove der späten Sechzigerjahre bis hin zu hochdramatischen Momenten.**

Wie ein Chor aus dem antiken Theater führen drei Soul-Girls durch das Stück. Sie bringen den Zeitgeist, dem ich mit meiner Designerin Cordelia Matthes auf der Spur gewesen bin, am deutlichsten zum Ausdruck. Sie werden nicht nur hinreißend aussehen, sondern könnten mit ihren trockenen Kommentaren zum blutigen Geschehen auch nicht cooler sein. Sie werden einiges zu tanzen bekommen, und ein paar überraschende Extras habe ich auch mit ihnen vor.

**Sie inszenieren das Musical in Doppelfunktion als Regisseur und Choreograf. Was bedeutet das für die Arbeit?**

Für mich gibt es keine Trennung zwischen Regie und Choreografie. Ich komme ursprünglich vom Tanz und kann gar nicht anders, als eine Inszenierung von vornherein dynamisch, „in Bewegung“ zu denken. Musical oder Show, Operette und auch viele Opern beruhen auf dem tänzerischen Element. Umgekehrt ist Choreografie nichts anderes als Regie. Ein reines Ballett auf der Bühne in Szene zu setzen, wo Dekoration und Licht zu Mitspielern der Musik und der Darsteller werden, verlangt nach einer Regie, die weit über das Erfinden von „Tanzschritten“ und Formationen hinausgeht. Wenn ich im Proben-saal daran arbeite, habe ich die Wirkung auf der Bühne, die szenische Dramaturgie, auf die ich hinaus will, schon ganz genau im Kopf. Das ist



Giorgio Madia

mit Sängern, Tänzern oder Schauspielern das gleiche Prinzip, auch wenn jeder von ihnen andere Methoden anwendet, um am Feinschliff der individuellen Interpretation zu arbeiten. Allen gemeinsam ist aber, dass es um den Körper geht, um die Komposition von Energie und Bewegung, die in eine Form gebracht werden wollen. Natürlich ist es ein riesiger Glücksfall, an der Staatsoperette Dresden auf ein Musiktheater-Ensemble zu treffen, das auf solche „Grenzüberschreitungen“ spezialisiert ist.

**Was darf unser Publikum erwarten?**

Für die Staatsoperette Dresden wird „Der kleine Horrorladen“ zur ganz großen Show. In der Musik und in jeder der Figuren steckt sehr viel Energie. Es gibt eine ungeheure Dynamik im Stück, und die Pflanze versinnbildlicht das unmittelbar. Alles wird immer schneller, bunter und einfach immer mehr, es ist nicht zu bändigen. Selbstverständlich darf das Ballett in meiner Inszenierung nicht fehlen – nach meinem Empfinden geht das gar nicht anders.

Ich habe ein äußerst gemischtes Publikum im Sinn. Ich denke mir die Produktion für Menschen jeden Alters, die sich einen vergnüglichen Theaterabend wünschen. Unverwechselbar soll der „Horrorladen“ sein und so viele doppelte Böden haben, dass im Gelächter das Nachdenken steckt und es viele Momente zu erleben gibt, die man so schnell nicht wieder vergisst.

Annegret Gertz

### Der kleine Horrorladen

(Little Shop of Horrors)

Premiere: 17. Januar 2014

Buch und Liedtexte von Howard Ashman  
Musik von Alan Menken  
Nach dem Film von Roger Corman,  
Drehbuch von Charles Griffith  
Deutsche Übersetzung von Michael Kunze

**Musikalische Leitung:**

Peter Christian Feigl

**Inszenierung und Choreografie:**

Giorgio Madia

**Ausstattung:** Cordelia Matthes

**Sound Design:** Martin Wingerath

**Seymour:** Marcus Günzel / Jannik Harneit

**Audrey:**

Olivia Delauré / Johanna Spantzel

**Mr. Mushnik:**

Elmar Andree / Gerd Wiemer

**Orin:** Christian Grygas / Bryan Rothfuss

**Pflanze (Audrey II):**

Frank Felicetti und Dirk Neumann

**Crystal:** Elisabeth Markstein

**Chiffon:** Julia Steingaß / Rubini Zöllner

**Ronnette:** Tamara Wörner

Ballett der Staatsoperette Dresden

**Band:**

Eve-Riina Rannik (Piano)

Peter Lambert (Keyboard)

Andreas Faller (Gitarre)

Michael Hauser (Bass)

Clemens Amme (Drums)

Premiere: 17. Januar 2014

**Weitere Termine:**

18., 19., 24., 25., 26. Januar /

11., 12. März / 10., 11. April /

3., 4. Juni

# Spielplan

## November 2013

Do	28	19:30	Pariser Leben	Restkarten
Fr	29	19:30	Pariser Leben <i>zum letzten Mal</i>	
Sa	30	19:30	Der Zauberer von Oz	ausverkauft

## Dezember 2013

So	1	15:00	Der Zauberer von Oz	1. Advent	ausverkauft
Di	3	19:30	Der Zauberer von Oz		ausverkauft
Fr	6	18:00	Hänsel und Gretel		
Sa	7	15:00	Hänsel und Gretel		Restkarten
So	8	15:00	Hänsel und Gretel	2. Advent	Restkarten
Di	10	11:00 14:30	Planet der Drachen <i>Schulkonzert</i>		Restkarten
Mi	11	19:30	Die Zauberflöte		
Do	12	19:30	Die Zauberflöte		
Fr	13	18:00	Die Zauberflöte		
Sa	14	15:00	Der Zauberer von Oz		ausverkauft
So	15	10:30 15:00	Der Zauberer von Oz	3. Advent	Restkarten ausverkauft
Di	17	19:30	Giuditta		
Mi	18	19:30	Viel Lärm um Liebe (The Firebrand of Florence)		
Do	19	19:30	Viel Lärm um Liebe (The Firebrand of Florence)		
Fr	20	18:00	Hänsel und Gretel		
Sa	21	18:00	Hänsel und Gretel		
So	22	15:00	Hänsel und Gretel	4. Advent	ausverkauft
Mo	23	15:00 19:30	Die Weihnachtsgans Auguste <i>Gastspiel</i>		
Di	24	10:30 14:00	Die Weihnachtsgans Auguste <i>Gastspiel</i>		
Mi	25	19:30	Gasparone	1. Weihnachtsfeiertag	
Do	26	15:00	Gasparone	2. Weihnachtsfeiertag	
Sa	28	19:30	Giuditta		
So	29	15:00	Giuditta		
Mo	30	19:30	Eine Nacht in Venedig		ausverkauft
Di	31	15:00 19:30	Eine Nacht in Venedig <i>Silvester</i>		ausverkauft ausverkauft

## Januar 2014

Mi	1	15:00	Neujahrskonzert	Neujahr	ausverkauft
Di	3	11:30 19:30	Neujahrskonzert <i>geschlossene Vorstellung</i>		
Sa	4	15:00	Neujahrskonzert		ausverkauft
So	5	10:30 15:00	Matinee zum Operetten-Neubau Neujahrskonzert		Restkarten
Sa	11	19:30	Eine Nacht in Venedig		Restkarten
So	12	10:30 15:00	Matinee „Der kleine Horrorladen“ <i>in der Heinrich Schütz Residenz Dresden</i> Eine Nacht in Venedig		Restkarten
Fr	17	19:30	Der kleine Horrorladen <i>Premiere</i>		

Weitere Spielplantermine unter [www.staatsoperette-dresden.de](http://www.staatsoperette-dresden.de)

### Vorverkauf:

Staatsoperette Dresden, Pirnaer Landstraße 131, 01257 Dresden  
[www.staatsoperette-dresden.de](http://www.staatsoperette-dresden.de)

Tel: (0351) 207 99 99 sowie Karten auch in allen SZ-Treffpunkten,  
in der Ticketcentrale, Konzertkasse im Florentinum und in der Schiller-  
galerie, im DREWAG-Treff u.a.

### Impressum:

Redaktion: Wolfgang Schaller (verantw.), J.-C. Wiemer  
Satz: Dresdner Verlagshaus Technik GmbH  
Fotos: St. Floß, K. -U. Schulte-Bunert, Klaus Gigga, PR

## Eintrittspreise

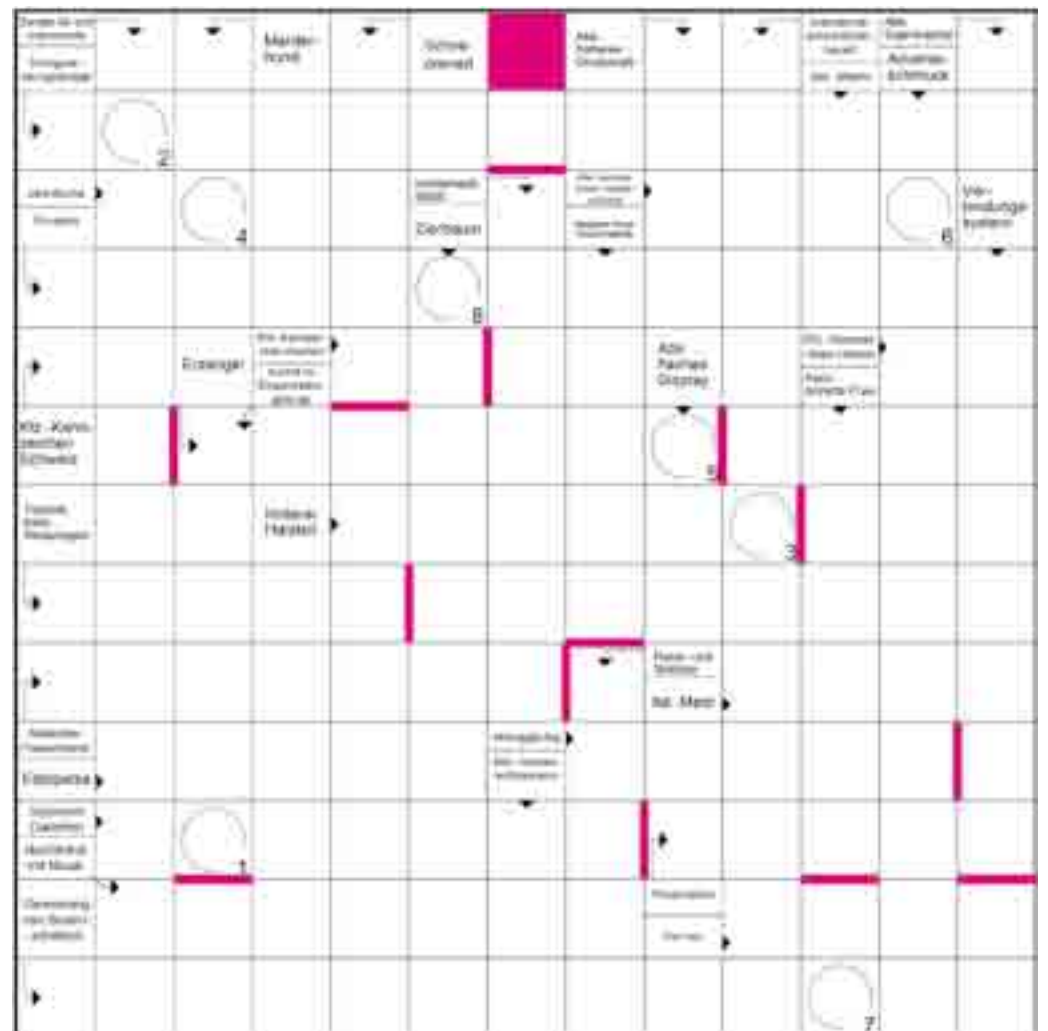
Platzgruppe	Reihe	Mo – Do	Fr – So, Feiertag
Orchestersitz I <i>ermäßigt</i>	2-6	25,00 € 21,00 €	27,00 € 23,00 €
Orchestersitz II <i>ermäßigt</i>	1, 7 – 9	22,00 € 19,00 €	24,00 € 20,50 €
1. Parkett <i>ermäßigt</i>	10 – 14	18,50 € 16,00 €	20,00 € 17,00 €
2. Parkett <i>ermäßigt</i>	15 – 17	15,00 € 13,00 €	16,50 € 14,00 €
2. Parkett <i>ermäßigt</i>	18	9,00 € 8,00 €	10,00 € 8,50 €
Stufenparkett <i>ermäßigt</i>	19 + 20	18,50 € 16,00 €	20,00 € 17,00 €
Loge <i>ermäßigt</i>	21	22,00 € 19,00 €	24,00 € 20,50 €
Balkon I <i>ermäßigt</i>	22 + 23	18,50 € 16,00 €	20,00 € 17,00 €
Balkon II <i>ermäßigt</i>	24	15,00 € 13,00 €	16,50 € 14,00 €



Wild. Witzig. Weill.

Für die Vorstellungen „Viel Lärm um Liebe“ am 18. und 19. Dezember erhalten Sie auf das Kennwort „Buffo“ Eintrittskarten zum Sonderpreis von 15 €. Telefonische Reservierung unter (0351) 207 99 99 möglich.

## Kreuzworträtsel



1	2	3	4	5	6	7	8
---	---	---	---	---	---	---	---

Ihre Lösung schicken Sie bitte bis zum Freitag, 20. Dezember 2013 an folgende Adresse:  
Staatsoperette Dresden · Pirnaer Landstraße 131 · 01257 Dresden

Unter den richtigen Einsendungen verlosen wir 2 x 2 Freikarten für  
„Der kleine Horrorladen“ am Freitag, 24. Januar 2014, 19.30 Uhr.



# JOHANN STRAUSS FESTIVAL DRESDEN

2014

Staatsoperette Dresden, 2. bis 11. Mai 2014



Fr	2	19:30	<b>Premiere:</b> Die verkaufte Braut <i>Oper von Bedřich Smetana</i>
Sa	3	19:30	Die verkaufte Braut <i>Oper von Bedřich Smetana</i>
So	4	15:00	Die Fledermaus <i>Operette von Johann Strauss</i>
Di	6	19:30	Viel Lärm um Liebe (The Firebrand of Florence) <i>Broadway-Operette von Kurt Weill</i>
Mi	7	19:30	Eine Nacht in Venedig <i>Operette von Johann Strauss</i>
Do	8	19:30	<b>Désirée Nick präsentiert:</b> Der Carneval in Rom <i>Operette von Johann Strauss moderierte Aufführung</i>
Fr	9	19:30	<b>Erik Lehmann präsentiert:</b> Prinz Methusalem <i>Operette von Johann Strauss moderierte Aufführung</i>
Sa	10	19:30	Eine Nacht in Venedig <i>Operette von Johann Strauss</i>
So	11	15:00	Viel Lärm um Liebe (The Firebrand of Florence) <i>Broadway-Operette von Kurt Weill</i>